

Pierre
Pelou

Muté sur Grains 2023

Ma naissance:

Je suis le fruit d'une récolte manuelle le 15 septembre sur Terroir de marnes schisteuses de la Plane exposé à l'Est.

Vinification par macération de vendange égrappée dans l'attente de ma fermentation. Contrôle des températures et remontages furent mon quotidien pendant 12 jours avant mon mutage. Mon décuvage est intervenu 6 jours plus tard après une belle extraction de mes fruits. Ma mise en bouteilles s'est faite rapidement pour préserver mon arôme.

Caractéristiques

Appellation : Maury VDN
Cuvée : Muté sur Grains
Millésime : 2023
Degré : 16.5°
Type : VDN Grenat
Cépages : 100 % Grenache noir

Conseils de dégustation

Robe splendide grenat intense.
Nez séducteur de chocolat noir et de cerises griottes.
Bouche puissante, très ample, aux notes de cerises à l'alcool, de coulis de fruits rouges, de cacao, et d'épices.
Tannins puissants mais élégants
Servir frais sur un foie frais poêlé ou légèrement rafraîchi sur des chocolats noirs.



Pierre
Pelou

Artisan Vigneron
à Tautavel

www.pelou.eu

Privilège
Grenache Gris
Argilo-calcaires
Maccabeu
Muscat
Vallée de l'Agly
Prestige
Elixsyr
Terroir
Mon Blanc
Grenache Noir
Roxane
Ambre
Grenache Blanc
Tramontane
Muté sur Grains
Schistes
Syrah
Carignan